National

取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

トップブレート幅 75cm

品番 KZ-MSW33C

トップブレート幅 60cm

KZ-MS33C

かんたんIHブック

●3つのヒーターがすべてIHで調理性、お手入れ性がさらにアップ!

●右IHはアルミなべなども使えるオールメタル!

KZ-MSW33C設置例

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。特に「安全上のご注意」(4~6ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

上手に使って上手に節電

ZY02–498

IH クッキングヒーター　かんたんIHブック

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか	●トッププレートにひび割れなどが発生した。 ●本体内部にある冷却ファンが回らなくなった。	このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため記入されると便利です。

お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
品　番		☎ (　　) 　–

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02–498
S0806Y1017

毎日使うから…**便利・清潔・快適に**

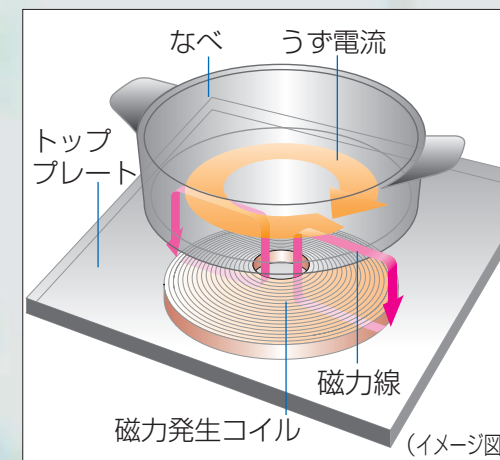
火を使わないから快適

●ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

3つのヒーターがIHになり、さらに使いやすく

●高火力の左・右IHに加えて、後ろIHでも煮込みや湯沸かしができます。
また、万一吹きこぼれても焦げ付かないので
日々のお手入れも楽になりました。

右IHはアルミや銅なべも使えるオールメタル

●軽いアルミフライパンやご愛用の
銅なべなど、使えるなべが広がります。
（☞12ページ）

IH加熱のしくみ

IH（電磁誘導加熱）で
なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

迷ったときに
音声でわかりやすく
ご案内！

●操作手順で迷ったり、エラー表示が
出たときに、確認いただきたい
内容をご案内します。

初めてIHを
お使いになる方へ

●IHは高火力です。
安全に、そして上手に調理いただくため
「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」を
よくお読みください。

IHレシピ集や
IHクッキングヒーターに関する情報をもっと見てみたい！
松下電器協賛「IHクラブ」ウェブサイト
「使って納得 IH」
http://www.IHcook.gr.jp

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

■そばを離れない

■ 揚げ物 切/入 ボタンで調理する

■なべの底は、反ったり変形していないこと

■必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う

■油量は、500g(0.56L)以上

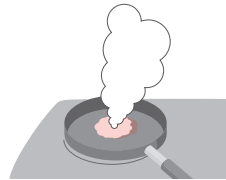
■なべは中央に置く

いため物・焼き物をするときは

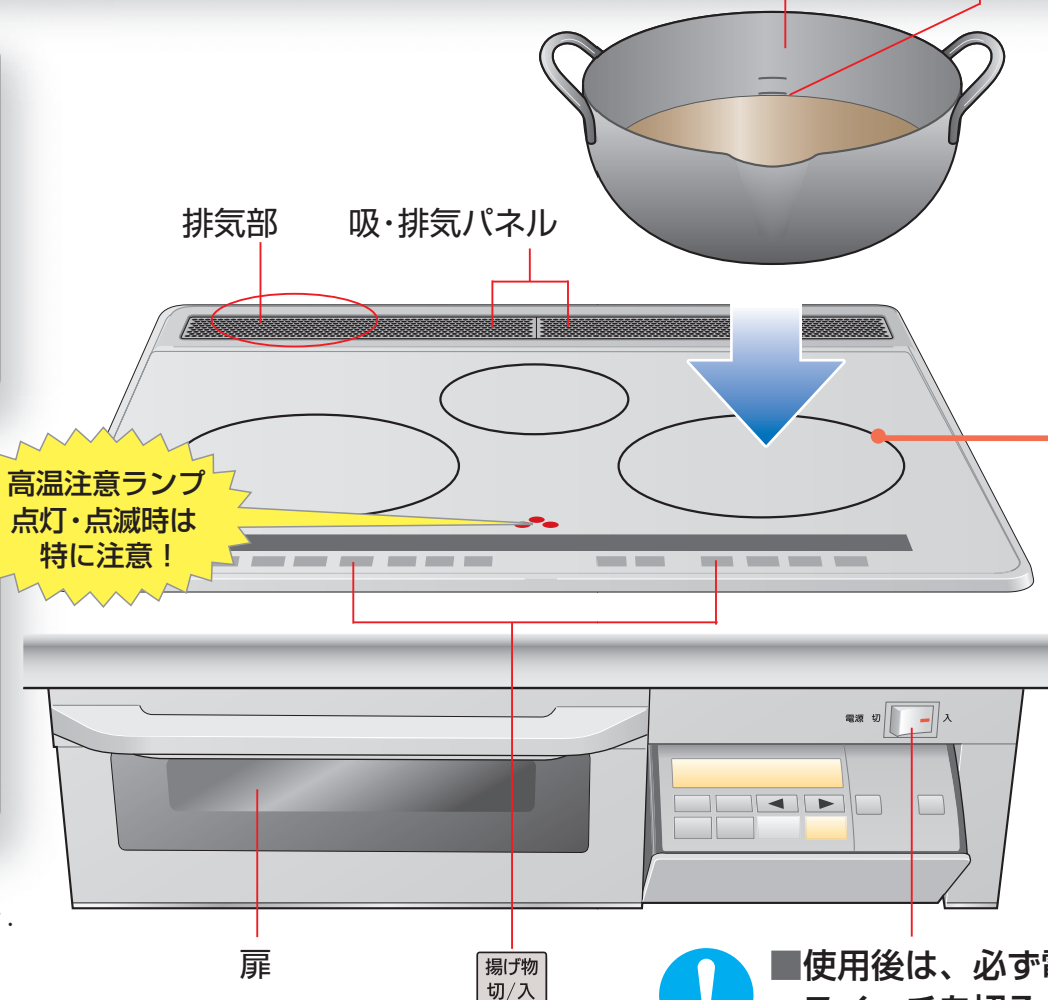
■そばを離れない

■加熱しすぎない
（予熱の火力は弱めにする）

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）

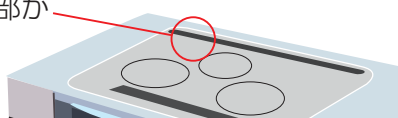
（なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱します）

使用中や使用後しばらくは高温です！

■次のような部分に触れない

- トッププレート
（特にアルミなべを使ったときは高温です）
- グリルの扉
- 吸・排気パネルや、排気部 …など

■ビルトイン電気オーブンレンジ (NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W) を設置している場合

●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなります。

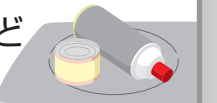
■使用後は、必ず電源スイッチを切る

●長期間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■なべ以外の物を置かない

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰など
（誤って加熱すると爆発します）
- アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふた・扉・受け皿・吸・排気パネルなど
（破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない

➡ひびが入ったり、割れたら手を触れずに、電源スイッチとブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

発火・やけど・感電などを防ぐために

次の点もご注意ください

■可燃物を近づけない

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先にご相談を

安全上のご注意（必ずお守りください）

発火、やけど けがなどを防ぐ ために…

⚠注意

みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするとき（突沸に注意！）

■火力を弱めにし、ときどき かき混ぜる
（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火します）

■油の飛び散りに注意する

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります）

■高温になっているなべに触れない

グリルを使うとき（中の物が燃えないように注意！）

■受け皿には、必ず水を入れる

■使用後はお手入れする
（調理物・脂分を残さない）

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない

万一、発火したら…

❶電源スイッチを切る

❷吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）

❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉は引き出さない
（空気が入り、炎が大きくなります）

●グリルの扉（ガラス面）に、水をかけない
（割れることがあります）

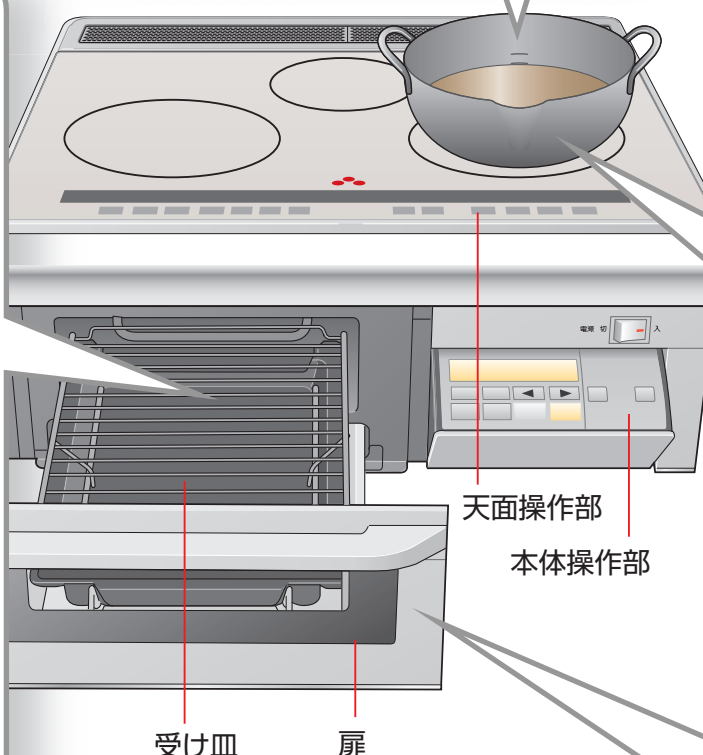
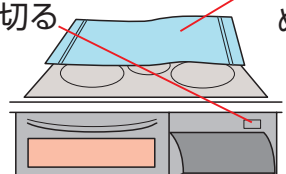
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

天面操作部

本体操作部

受け皿

扉

次の点もご注意ください

■なべを不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因になります）

■なべの下に紙などを敷かない
（焦げたり、燃えたりします）

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■調理以外に使わない
（加熱しすぎたり、異常動作の原因になります）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ります）
●カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れます）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器など
（IHクッキングヒーターが故障します）

■吸・排気パネルの上に物を置かない
●フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
●グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。

■天面操作部に水などを付けたり、熱いなべなどを置かない
（天面操作ボタンが誤動作したり、高温検知が働いて通電を停止します）

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
（煮汁が固まると、操作部が開かなくなります）

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると変色します）

■トッププレート・トップフレームをなべ底でこすったり、トップフレームに熱いなべを置かない
（傷付いたり、変色します）

■キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない
（排熱により、調味料・食品などが変質します）

揚げ物をするとき

■油の飛び散りを少なくするために
●材料をきちんと下ごしらえする
（☞ 22ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない
●油温が適温にならないうちに材料を入れない
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

■顔を近づけない

「3kW」は火力が強いため

■いため物・焼き物には使わない
（なべ底が変形します）

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる
（吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない
（食材が吹きこぼれます）

グリルを使うとき

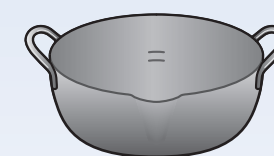
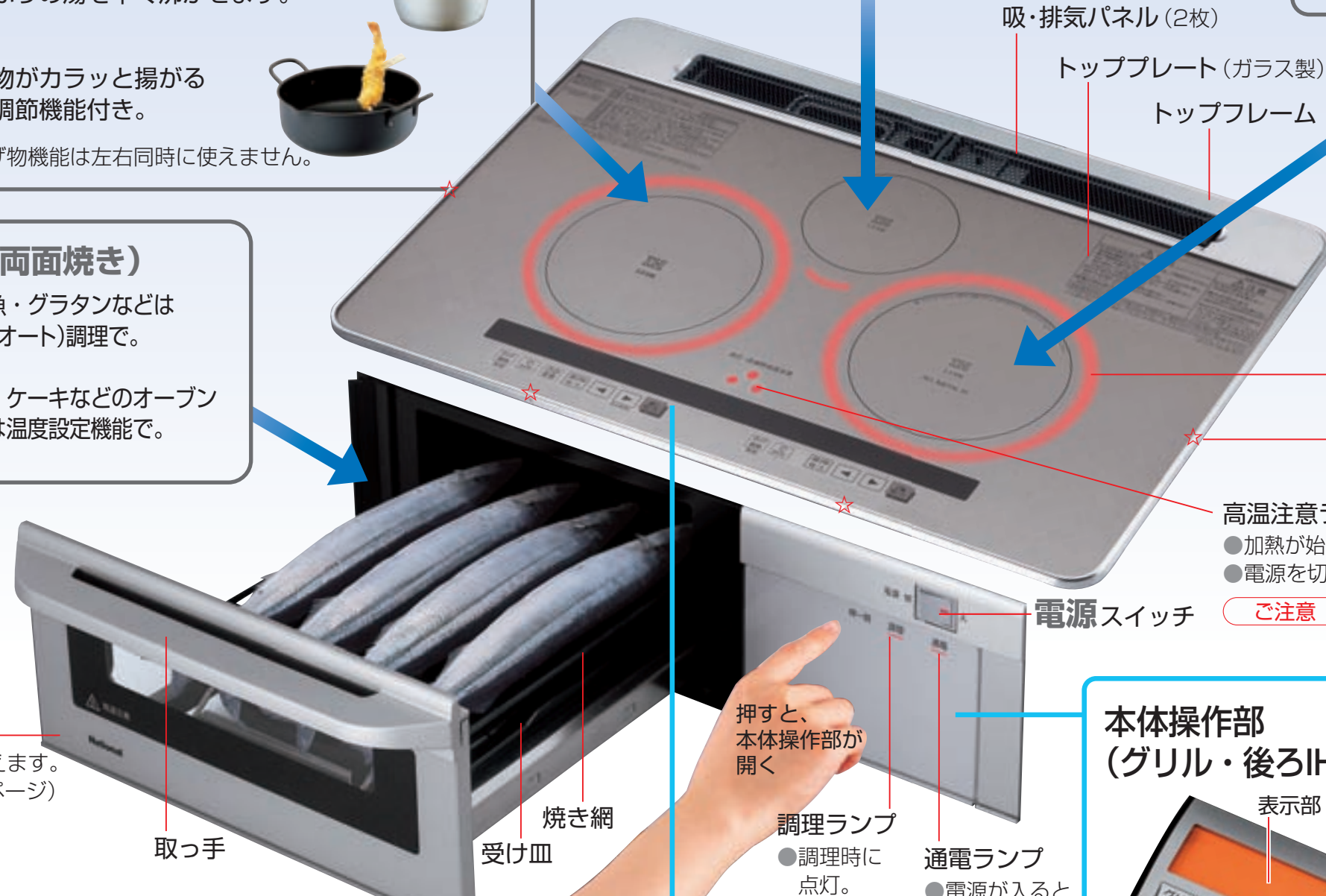
■高温になります
●グラタン皿などの熱い器を取り出すときは、ミトンなどを使う
●調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなります）

■扉の出し入れは、ゆっくりと
●勢いよく引き出したり、入れたりしない
（受け皿から水がこぼれます）

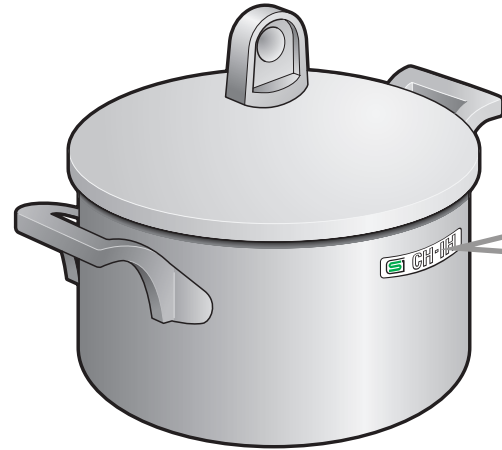
■受け皿には水以外を入れない
●グリル用小石など
（発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
➡乳幼児がぶら下がったりしないようご注意を

各部の名前

左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す いためる 焼く
沸かす 炊く
湯沸かし、炊飯は
自動（オート）調理で。
3kW
たっぷりの湯を早く沸かせます。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●揚げ物機能は左右同時に使えません。
後ろIHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す いためる 焼く
小さめのなべを使った
少量の調理に便利。
●グリルと同時に
使えません。
右IHヒーター【オールメタルIH】
ゆでる 煮る 蒸す いためる 焼く
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●揚げ物機能は
左右同時に使えません。
グリル（両面焼き）
焼き魚など
焼き魚・グラタンなどは
自動（オート）調理で。
ピザなど
ピザ・ケーキなどのオーブン
調理は温度設定機能で。
吸・排気パネル（2枚）
トッププレート（ガラス製）
トップフレーム
付属品
IH専用天ぷらなべ （1個）
●煮物・いため物などには使えません。
光ってサイン（各IHヒーター）
●なべを置く位置、使用中のヒーターが一目でわかります。
凸マーク（☆4か所）
●目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。
高温注意ランプ
●加熱が始まると、各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
電源スイッチ
ご注意
●アルミ・銅なべを使うときは、トッププレートが
特に高温になります。
扉
●外して洗えます。
（☞ 32ページ）
取っ手
焼き網
受け皿
押すと、
本体操作部が
開く
調理ランプ
●調理時に
点灯。
通電ランプ
●電源が入ると
点灯。
本体操作部
（グリル・後ろIHヒーター）
表示部
オールロック時に表示
グリル
後ろIHヒーター
迷ったときに
音声でお知らせ
■音量を変えるとき・音声を消すとき
聞き直すとき
（☞ 14ページ）
いたずらや誤操作を防ぐ
オールロック（チャイルドロック）
■ロックするとき・解除するとき
電源スイッチを入れて
ボタンを3秒間押す。
●ヒーター使用中はロックできません。
うっかり加熱
を防ぐ
左右IH操作ロック
解除後、約10秒間は
切/入 ボタンを受け付けます。
天面操作部（左・右IHヒーター）
表示部
オールロック時に表示
左IHヒーター操作部
右IHヒーター操作部

使えるなべは? 確認のしかた

新しく購入するとき

■ステンレスなべは

または
あっせんなべをお勧めします。
(お買い求め先にお問い合わせください)

ご注意

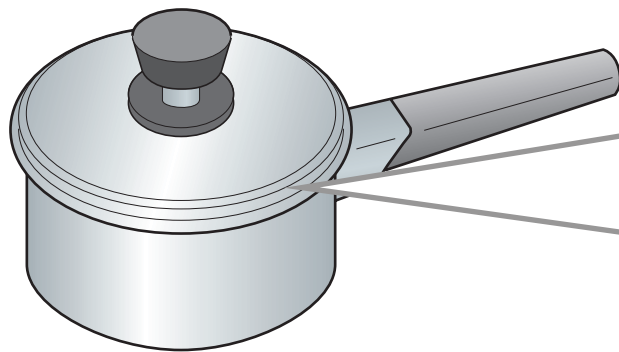
●自動調理(湯沸かし・炊飯)には、必ず CH·IH IH 付きのなべを使う。

■自動(オート)湯沸かし

●1mm以上の反りがあるなべは使わない。(沸騰が続き、ブザーがすぐに鳴りません)
●内側がフッ素樹脂加工されたものは、センサーが正しく検知できない場合があります。
➡あっせんケトル(ヨシカワ AD-KZ81F)などをお勧めします。(2006年9月現在)

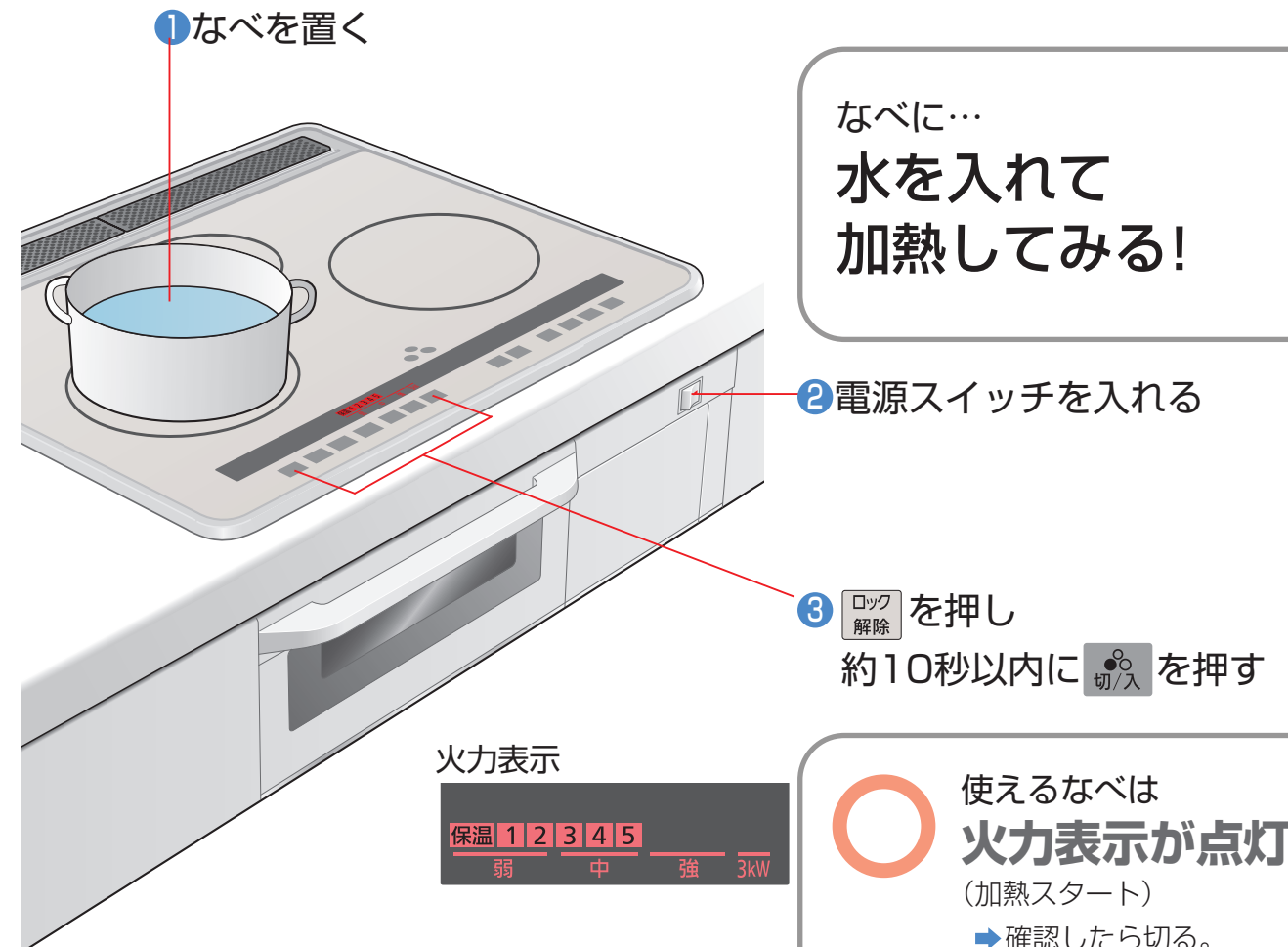
■自動(オート)炊飯

●必ず、底径18~20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべを使ってください。
●ホーローなべは焦げ付きやすいので、お勧めできません。

■アルミなべは

形状・重さに制約があります!

●なべの底径が15cm未満のもの、なべ底に約2mm以上の反り・脚があるもの、底が丸いものは使えません。
●調理物と合わせて約700gに満たないものは、なべが動くことがあります。

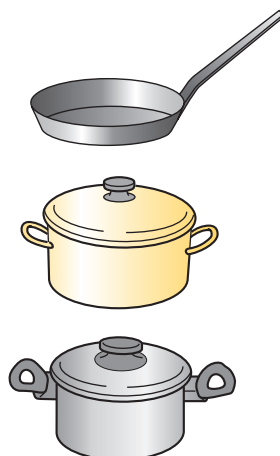
➡詳しくは、13ページをご覧ください

お手持ちのなべを確認するとき

●いずれのIHヒーターでも確認できます。
➡後ろIHヒーターで確認する場合は、本体操作部で確認してください。

使えるなべは？ 見分け方のポイント

■すべてのIHヒーターで使えます

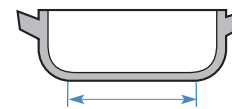
鉄
ホーロー
ステンレス

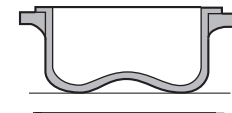
○

●ステンレスなべは磁石で見分けることができます

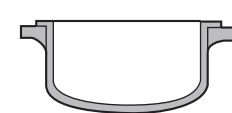
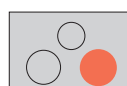
なべ底に磁石が付く
●一層なべ〈18-0〉
●多層なべ

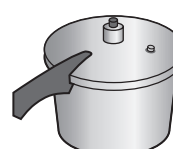
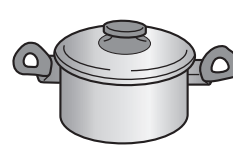
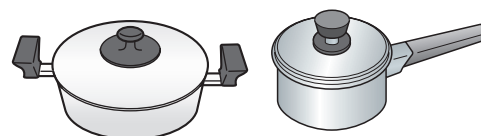
なべ底に磁石が付かない
●一層なべ〈18-8・18-10〉
●なべの種類によっては、火力が弱くなるものがあります。

底形状

○

●平らで、トッププレートに密着する
●左・右IHヒーター：底径12～26cm
後ろIHヒーター：底径12～18cm

×

●約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い
●安全機能が正しく働きません。
●加熱できないことがあります。
●火力が弱くなります。

●底が薄過ぎる
●反ることがあります。

■右IHヒーターで使えます

アルミ
多層なべ
銅

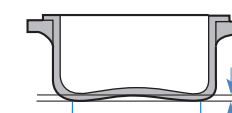
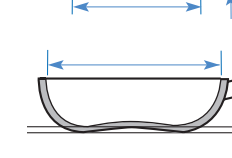
○

圧力なべ　多層なべ〈アルミや銅を挟んでいるもの〉

両手なべ・片手なべ・やかん

●いため物・空焼きは避ける
●なべ底が変形しやすくなります

フライパン・卵焼き器

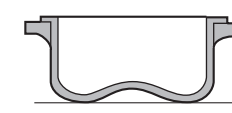
●底が厚いアルミ鋳造品、または内側の反りが約2mm未満のもの

➡あっせんの「アルミフライパン」「アルミ卵焼き器」または、ティファール製（口径24cm以上）のフライパンなどをお勧めします。
（2006年9月現在）

底形状

○

●なべ：底径15～26cm
底径が小さいと
●高温検知が働いて、通電を停止することがあります。
●火力が弱くなります。

●フライパン：口径24cm以上
●口径が大きいものほど放熱するため、火力は弱くなります。

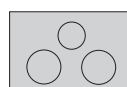
●なべ、フライパンの内側の反りは約2mm未満
●底が薄いものは、平らでも、空焼きすると底が外側に反ります。
（動いて火力が弱くなることがあります）

×

●約2mm以上の反り・脚がある、底が丸い
●安全機能が正しく働きません。
●加熱できないことがあります。
●火力が弱くなります。

重さ

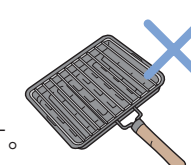
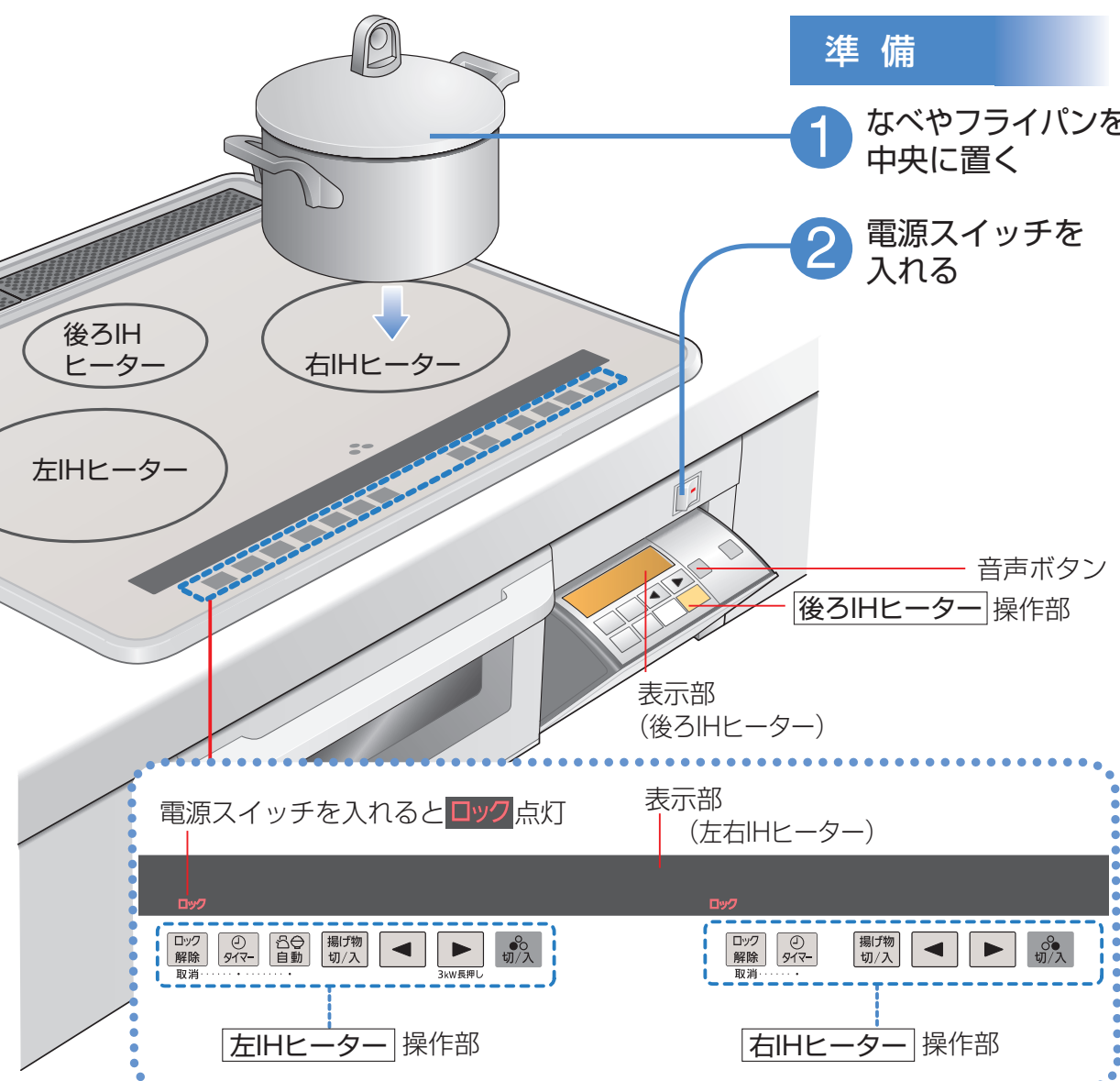
●調理物と合わせて約700g以上
●軽いとなべが動くことがあります。

■IHヒーターでは使えません

×

耐熱ガラス・土なべ

ご注意
●土なべなどの陶磁器は、「IH用」と表示されていても使わない
●形状などによっては、本製品が故障します。
●IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

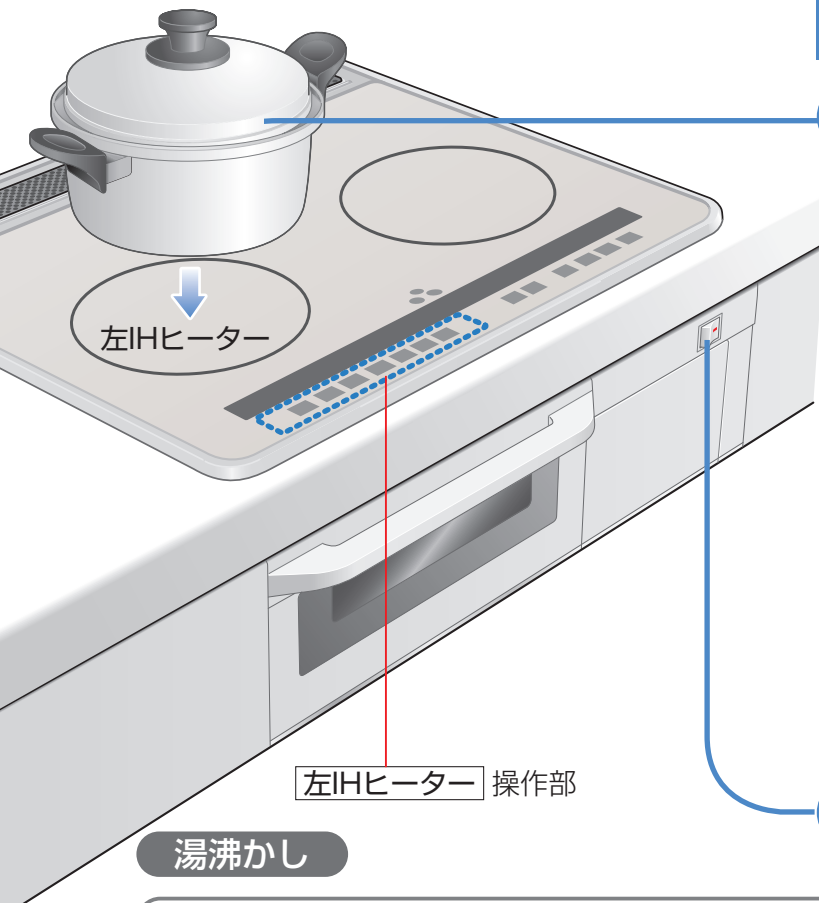
ホーロー加工品について
●空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
●底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
●底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します。

基本の使い方

準備
1 なべやフライパンを中央に置く
2 電源スイッチを入れる
後ろIHヒーター
右IHヒーター
左IHヒーター
音声ボタン
後ろIHヒーター 操作部
表示部（後ろIHヒーター）
電源スイッチを入れるとロック点灯
表示部（左右IHヒーター）
左IHヒーター 操作部
右IHヒーター 操作部
■音量を変える／消すとき
（最初は「中」に設定されています。）
音量長押し
1 1秒以上押す
2 押して音量を変える
大 中 小 音声なし
●約4秒後に変更が確定。
■音声を聞き直すとき
押す
●直前の音声ガイドの内容が流れる。（1分以上たつと聞き直しができません）
■タイマーを使うとき
（1分～9時間30分まで）
ロック解除 取消 タイマー
タイマー取消
•30分まで1分刻み
•1時間まで5分刻み
•3時間まで10分刻み
•3時間以降30分刻み
●長押しすると早送りできる
残り 1:15
1分刻みで減る
操作
1 ヒーターを入れる
2 火力や温度を調節する
3 ヒーターを切る
ゆでる 煮る 蒸す いためる 焼く
左・右IH
ロック解除し
約10秒以内に押す（火力「5」でスタート）
押すごとに 弱くなる 強くなる
保温 1 2 3 4 5 弱 中 強 3kW
●火力調節の目安（☞18ページ）
■タイマーを使うとき（☞14ページ）
ロック解除 取消 タイマー
時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる
押す（約10秒後にロックする）
3kWで沸騰させる（ゆでるときに便利）
左IH
3kW長押し
❶「8」にする
❷約1秒押して「3kW」にする
❸沸騰したら弱くする
保温 1 2 3 4 5 6 7 8 弱 中 強 3kW
●約10分たつと自動的に「7」に下がる
揚げる
左・右IH
●揚げ物機能は左右同時に使えません。
約10秒以内に押す（「180」でスタート）
押すごとに 低温へ 高温へ
揚げ物 予熱中 180
約7～10分（油量800g）
ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる
揚げ物 180
●温度調節の目安（☞22ページ）
●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。
揚げ物 切/入 押す（約10秒後にロックする）
ゆでる 煮る・蒸す いためる 焼く
後ろIH
切/入 ランプ点灯（火力「5」でスタート）
押すごとに 弱くなる 強くなる
保温 1 2 3 4 5 6
●火力調節の目安（☞18ページ）
■タイマーを使うとき（☞14ページ）
●合わせ方は左・右IHヒーターと同じです。
タイマー 取消
ランプ消える
時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる
基本の使い方

湯の沸かし方/ごはんの炊き方

自動(オート)湯沸かし　**自動(オート)炊飯**

●沸騰後は約5分保温し、自動的に切れます。

準備

1 湯沸かし

やかんやなべに水を入れ、中央に置く

ごはん

①お米を量り、お米をとぐ

②ザルに上げ、充分に水を切る

③なべに移して水加減し、30分以上浸す

④なべを中央に置く

●詳しくは（☞ 23ページ）

●使えるなべは（☞ 10ページ）

2 電源スイッチを入れる

操作

●なべの材質・厚さ・反り（1mm以上）・底形状・水量・水温などにより、自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。

※沸騰前にブザーが鳴ったり、沸騰が続いてブザーが鳴るのが遅くなります。（約3分程度）

湯沸かし

■湯沸かしできる量　●1〜2L（少ないとセンサーが沸騰を検知できません）

ふたをする

吹きこぼれを防ぐため満水容量の60%までにする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。[切/入]を押して沸騰するまで沸かしてください。

ご注意！
やかんやなべの種類によっては、湯沸かし中に湯が飛び散ります。

ごはん

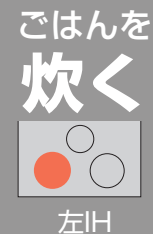
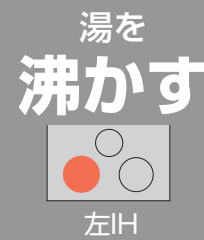
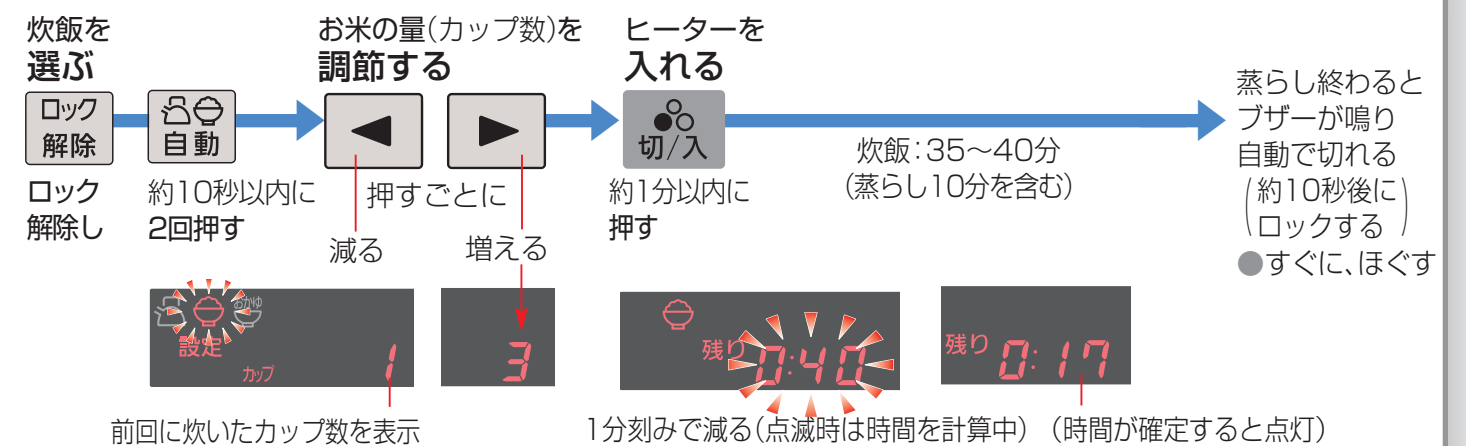
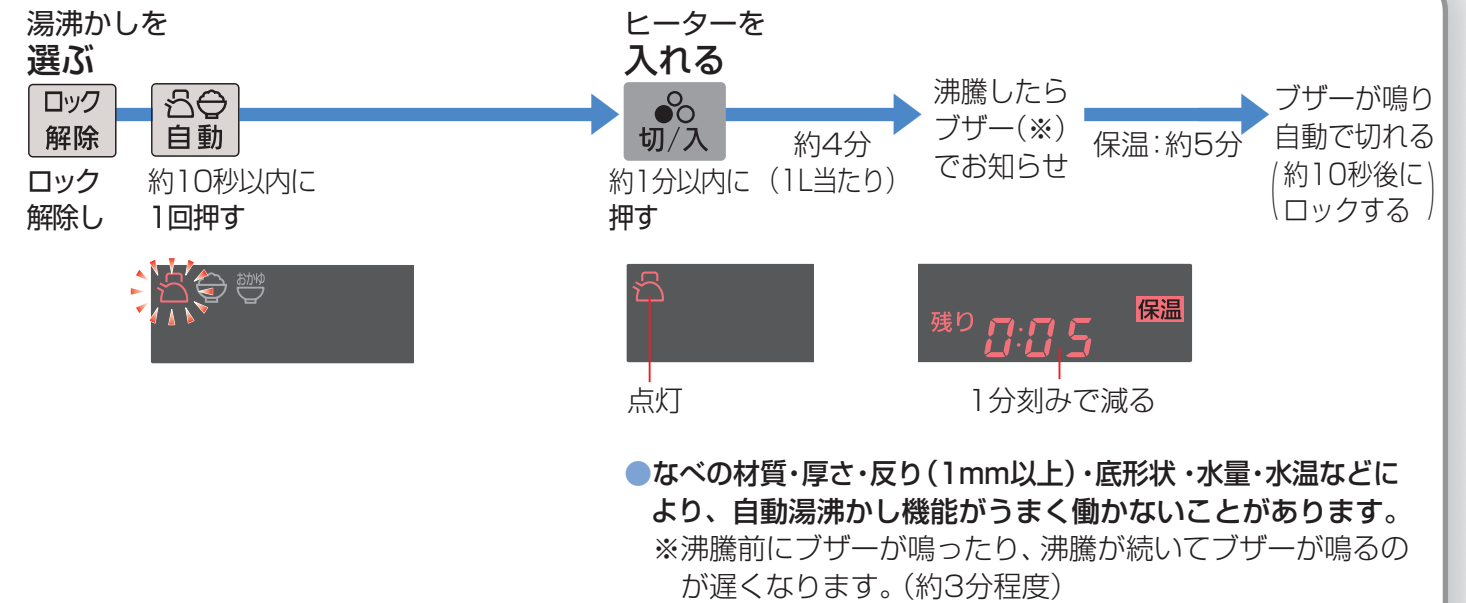
■炊飯できる量　●1〜3カップ

●米を計量カップで量るとき

●炊飯器のカップ（180ml）
➡すりきりで量る

●市販のカップ（200ml）
➡180mlの目盛りに合わせる

■水量

米	1カップ(約150g)	2カップ(約300g)	3カップ(約450g)
水量	200ml	400ml	550ml

■炊飯のカップ数をまちがえたときは

●ヒーター「入」前は[ロック解除]を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は[取消 切/入]を押して、再操作する。
（5分以上たっていたら、自動では炊けません。☞41ページ）

■自動湯沸かしで炊いてしまったときは

●うまく炊けず、やり直しもできません。
[炊飯]の点滅を確認して炊いてください。

お願い

●次のような使い方をしない。（安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります）
- いため物の直後など、トッププレートが熱いときに使わない。
- ヒーター中央のセンサーやなべ底などが汚れたままで使わない。
- ふたをしないで沸かしたり、炊かない。
- 途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を継ぎ足さない。
- 常温の水以外（だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど）を沸かさない。

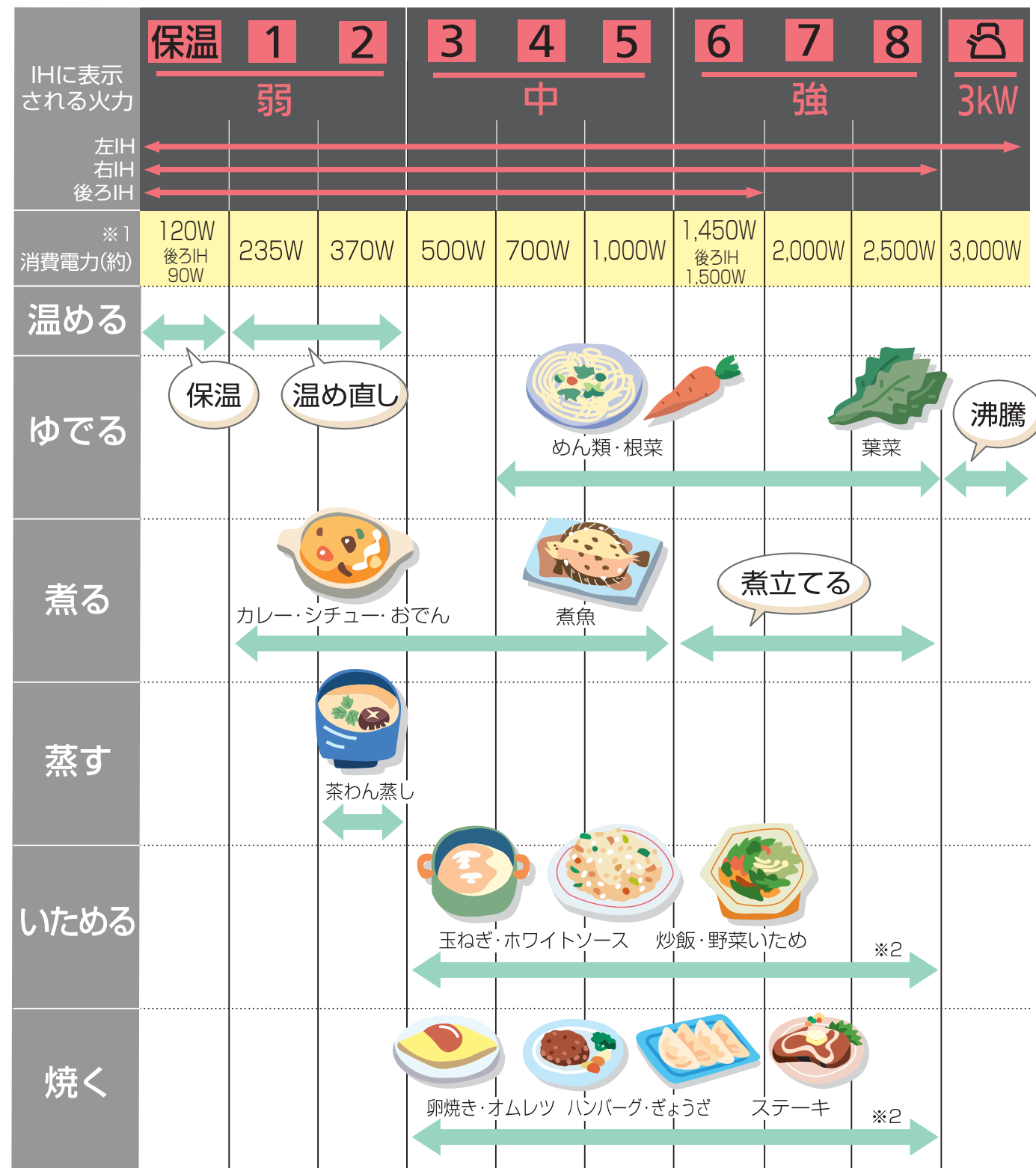
●湯沸かし中に、湯の飛び散りが気になるときは「ふたを少しずらす」などしてください。

お知らせ　●炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。

IH調理のコツ　火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。
様子を見ながら火力を調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡ステンレス一層なべ(18-8、18-10)➡多層なべ➡アルミ・銅の順で弱くなります。

■アルミ・銅は、鉄・ステンレスよりも火力「7、8」が約10〜15%弱くなります。
時間を長めにしてください。

※1　消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。
※2　通常のいため物、焼き物調理は火力「7」までで充分です。

調理別のポイント

ゆでる 煮る
すべてのIH

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰までの火力	火力調節の目安(後ろIHヒーターの火力調節は「6」まで)
スパゲティ	3kW	4〜5　めんを入れてゆでる　8〜10分(めんにより調節)
葉菜	3kW	7〜8　茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚	3kW	2　アクを取り、じっくりゆでる　40〜50分
根菜	6〜8(材料は水から入れる)	4〜5　やわらかくなるまでゆでる

煮るときは
火力を上手に使い分け

●煮立てるとき➡6〜8
●おでんなどサラッとした煮込み➡2〜3
●シチューなどトロッとした煮込み➡1〜2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから1〜2の火力で。
●突沸現象(☞6ページ)にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安(後ろIHヒーターの火力調節は「6」まで)			
煮魚	煮汁を煮立てる 6	魚を入れて煮る 4〜5　10〜15分		
おでん	材料を煮立てる 6	じっくり煮込む 2　2〜3時間		
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 7〜8	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 2　約1時間 ➡	野菜を加えて煮立てる 7〜8 ➡	野菜がやわらかくなるまで煮込む 2　30〜40分

■**長時間の煮込みには、タイマーがお勧め**
「切り忘れ防止」機能(☞37ページ)が働いて途中で切れることがありません。

■**後ろIHヒーターは、小さめのなべで少量を調理するときに便利**

IH調理のコツ

予熱は
●1～2分で充分
●そばを離れない

（油が少ないときや
小さめや軽めのなべを
使うときは
さらに弱めの火力で）

●材料の準備・段取りをしてから予熱する。
●油は充分になじませて。
（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあります。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

●材料がフライパンの底にとどまると、焦げ付き・べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときは
フライパンを
浮かしたり IHヒーターから ずらす

●一度に多くの量をいためないように。
※アルミフライパンは揺すると火力が下がることがあります。

⏲ タイマーが便利　🥄 ときどきかき混ぜる

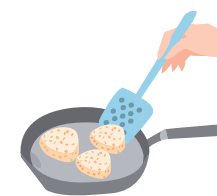
メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（後ろIHヒーターの火力調節は「6」まで）
野菜いため	6	材料をいためる 6～7 → 調味料を入れて、からませる 7～8
炒飯	5	野菜・焼豚などの材料をいためる 5 → 卵・ごはんを加えていためる 6
チンジャオロース	5	香味野菜をいため油に香りを付ける 5 → 材料を入れていためる 6 → 調味料を入れてからませる 5
マーボー豆腐	5～6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 5～6 → 豆腐を加えて煮立てる 6 → 水溶きかたくり粉でとろみを付ける 4
肉じゃが	4～5	材料をいため合わせる 4～5 → 水を入れて煮立てる 6 → やわらかくなるまで煮込む 4～5 ⏲ 15～20分
カレー	5～6	材料をいため合わせる 5～6 → 水を入れて煮立てる 7～8 → やわらかくなるまで煮込む 2～3 → ルウを入れてとろみを付ける 🥄 1～2

調理別のポイント

いためる
焼く
すべてのIH

メニュー例	予熱火力	火力調節の目安（後ろIHヒーターの火力調節は「6」まで）
ステーキ	6	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 6～7 ※厚い肉は、火力を弱めてふたをする
ハンバーグ（たねを焼く）	4～5	片面に焼き色を付ける 4～5 → 裏返してふたをし、中まで火を通す 2～3
ぎょうざ	4～5	湯を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り､水分を飛ばす） 4 → 油を入れて皮に焼き色を付ける 4～5

■焼きおにぎり・おもち・のり・するめなどもフライパンでできます！

焼きおにぎり
●しょうゆを塗り
3～4で2～3回
裏返しながら焼く。

のりをあぶる
●4～5でフライパンに
載せて、数回裏返す。
（色が変わったらOK）

おもち
●4～5でふたをして
様子を見ながら
焼く。

するめ
●食べやすい大きさに切り
6～8で焼く。
（カールしてきたらOK）

■後ろIHヒーターは、小さめのフライパンで少量を調理するときに便利

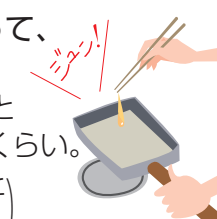
卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く
● 3～4 で予熱して焼く。
（アルミ卵焼き器は 4～5 で予熱時間を1～2分長めに）
●多めの油を入れて充分になじませる。
（フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、
適温を確認
●卵液を少し落とすと
ジュンと音がするくらい。
（温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは
浮かしたり、ずらす
※アルミ卵焼き器は
ずらすと火力が下がる
ことがあります。

薄焼き卵は余熱を利用
❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、
バターを加えて溶かす
●なべ肌にまんべん
なく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、
全体を混ぜる
●円を描くように
大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む
●フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ　調理別のポイント

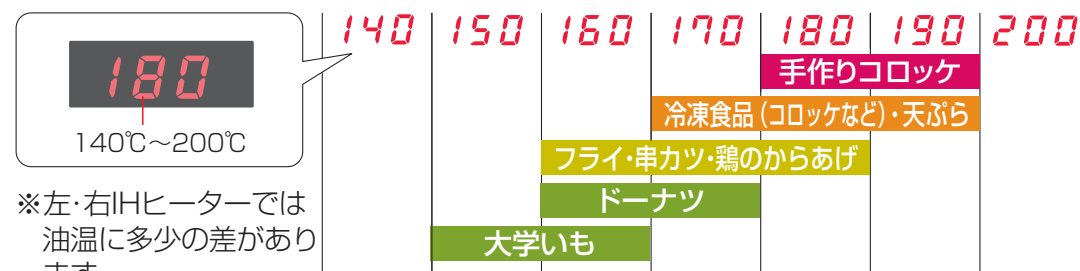
揚げる

左·右IH

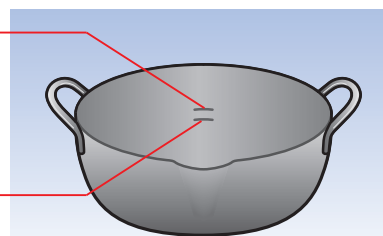
■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ·油800gの場合）

※左·右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

140	150	160	170	180	190	200
				手作りコロッケ	手作りコロッケ	
			冷凍食品（コロッケなど）·天ぷら	冷凍食品（コロッケなど）·天ぷら	冷凍食品（コロッケなど）·天ぷら	
		フライ·串カツ·鶏のからあげ	フライ·串カツ·鶏のからあげ	フライ·串カツ·鶏のからあげ		
		ドーナツ	ドーナツ			
	大学いも	大学いも				

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで

●なべは加熱部の中央に置く。
●なべ底が反ったり変形したら使わない。
●なべ底·トッププレートの汚れは取り除いて。
●トッププレートが熱いときに調理しない。
●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
●熱い油を使って予熱しない。
●何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
●沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

油は800gが基本

500ｇ未満の油では調理しない。
（少ないと発火の原因に）

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

えび
尾の先を切る。

ししとう
縦に切り込みを。

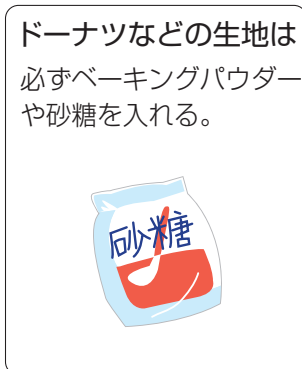
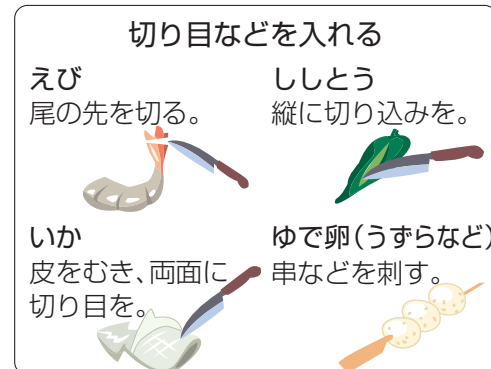
いか
皮をむき、両面に切り目を。

ゆで卵（うずらなど）
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類·しいたけ·ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。
●けんさきいか、するめいかなど　●コロッケ
●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）　●ゆで卵（うずらなど）
なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ごはんを炊く

左IH

お米と水は正確に量る

●炊飯器の米計量カップ（180ml）を使うとき
●市販の計量カップ（200ml）を使うとき

■計量の目安

炊飯（白米·胚芽精米）	水
1カップ（約150g）	200ml
2カップ（約300g）	400ml
3カップ（約450g）	550ml

●ご飯のかたさを調節したいときは、水量で調節する。
（増減する量は10%までに）

お米をといだら
ザルに上げて充分に水切りを

●ザルに上げたまま放置しない。
（お米が割れてべちゃつくため）

水加減のあと
30分以上浸し水を含ませる
（冬場は1時間以上）

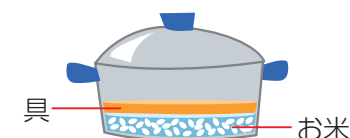
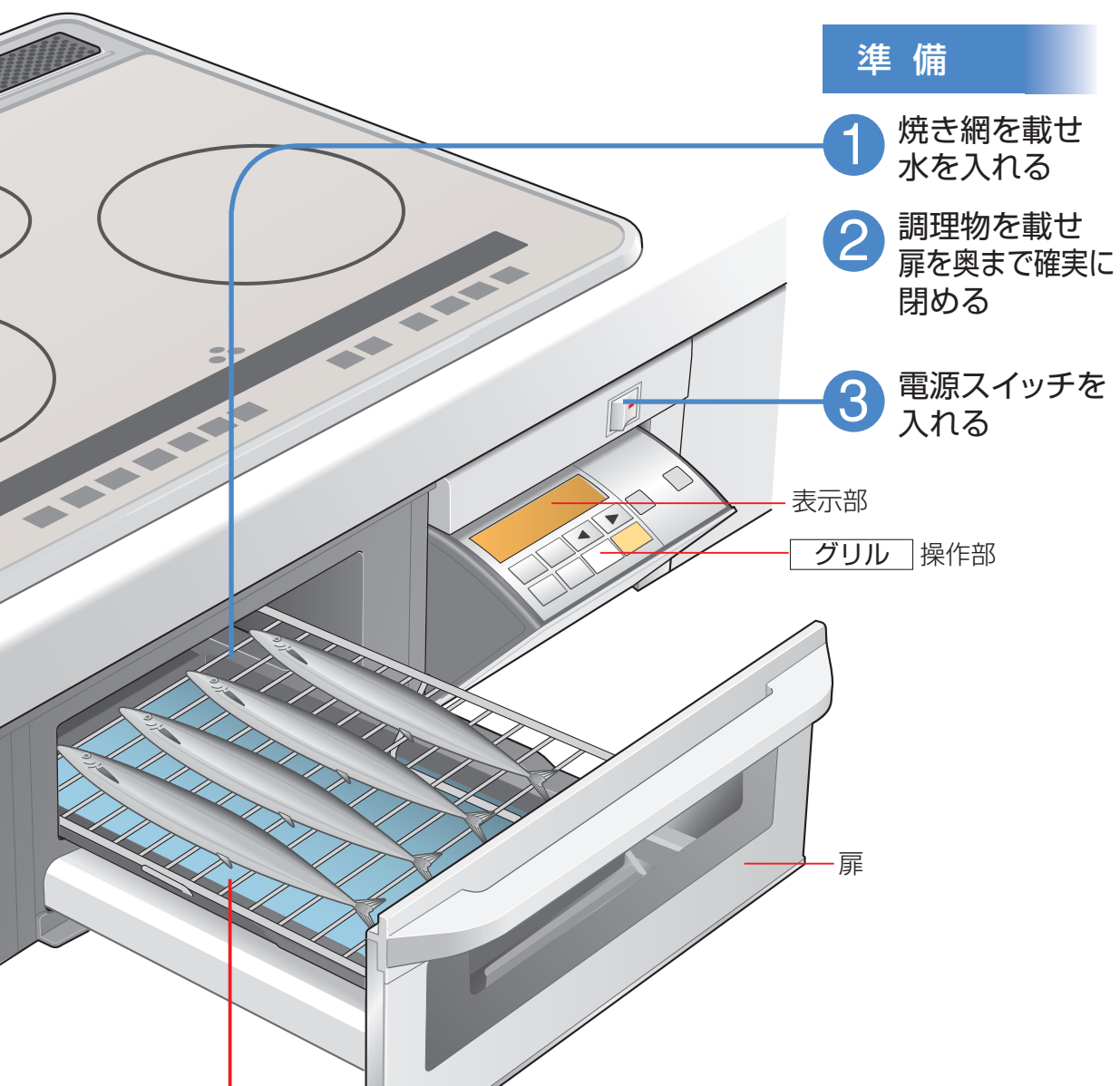
●湯を使わない。
（ごはんに芯が残るため）
●pH9以上のアルカリ水を使わない。
（ごはんが、べちゃつくため）
●無洗米は、水となじみにくいので、軽くかき混ぜてから浸す。

炊飯終了のブザーが鳴ったら
すぐにほぐして水分を逃がす

●ふたが開かないときは 4〜5 で少し加熱する。

炊き込みごはんを炊くとき

●水量…調味料の分量だけ減らす
（お米は水だけで浸す）
●具……お米の重さの30%程度

炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具をお米の上に載せる

グリルの使い方

準備

1. 焼き網を載せ水を入れる
2. 調理物を載せ扉を奥まで確実に閉める
3. 電源スイッチを入れる

受け皿には必ず水（約200ml）**を入れる**

- 水を入れずに使うと…
  - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
  - グリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
  - 「自動」でうまく焼けません。
- 続けて焼くときは、水を追加する。（入れすぎないように注意する。）

多すぎると、扉の開閉時にこぼれます。

お願い

- 自動調理中は扉を開けない。（うまく焼けません）
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

お知らせ

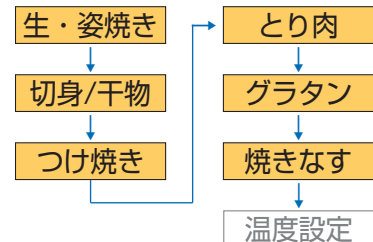
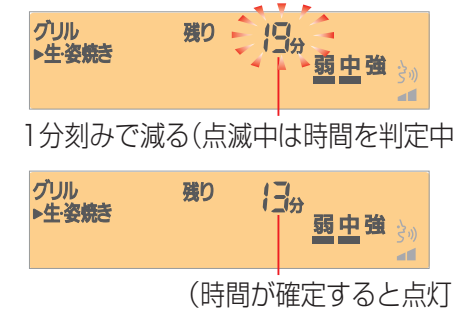
- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- ヒーターを切っても内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

操作

自動で焼く
（焼き魚 とり肉 グラタン 焼きなすなど）

メニューを選ぶ
グリル メニュー
押すごとに ▶ 位置が変わる
生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き → とり肉 → グラタン → 焼きなす → 温度設定

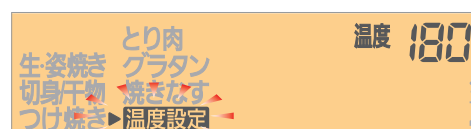
- メニューと焼き加減の目安（☞ 26ページ）

■焼き加減を調節するとき
◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる
弱 中 強

ヒーターを入れる
グリル 切/入
ランプ点灯
グリル ▸生・姿焼き 残り 19分 弱 中 強
1分刻みで減る（点滅中は時間を判定中）
グリル ▸生・姿焼き 残り 13分 弱 中 強
（時間が確定すると点灯）

焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

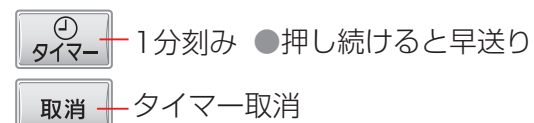
温度設定で焼く
（冷凍グラタン ピザ ケーキなど）

温度設定を選ぶ
グリル メニュー
7回押す

温度を設定する
◀ ▶ 押すごとに 低くなる 高くなる

生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き ▸温度設定 とり肉 グラタン 焼きなす 温度 180

- メニューと温度の目安（☞ 28ページ）

ヒーターを入れる
グリル 切/入
ランプ点灯

■タイマーを使うとき（1分～30分まで）
タイマー 1分刻み ●押し続けると早送り
取消 タイマー取消
残り 5分 温度 180 1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

ヒーターを切る
グリル 切/入
ランプ消える

手動で焼く
（野菜、貝類など）

ヒーターを入れる
グリル 切/入
ランプ点灯
（火力「強」でスタート）

火力を調節する
◀ ▶ 押すごとに 弱くなる 強くなる

グリル手動 弱 中 強

- 火力の目安（☞ 29ページ）

■タイマーを使うとき（1分～30分まで）
タイマー 1分刻み ●長押しすると早送り
取消 タイマー取消
残り 15分 弱 中 強 1分刻みで減る

時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

ヒーターを切る
グリル 切/入
ランプ消える

■自動メニューを選びまちがえたときは
- ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は グリル 切/入 を押して、再操作する。
  ※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■温度設定や手動で連続して焼くときは
- グリル 切/入 で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。
  （切り忘れ防止機能やグリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。）

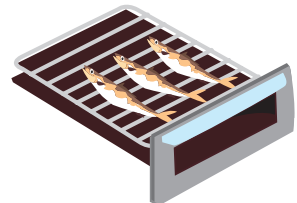
グリル調理のコツ

自動メニュー／　焼き加減の目安・調理のポイント

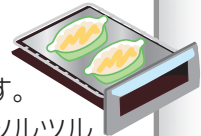
■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどで、また、調理物の種類・大きさ・数などによって、焼けぐあいは変わります。焼き加減を調節してください。

焼き加減／メニュー	弱	中	強
▶生・姿焼き	小あじ はたはた （小さめ、脂ののっているもの）◀	あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき 生　魚	あじ（250g以上） 鯛（400g以上） ひらあじ・甘鯛 ▶（大きめ、水分の多いもの）
▶切身/干物	ししゃも さんまの開き （小さめ、薄め、よく乾燥したもの）◀	塩さば 塩鮭 一塩ものの切り身 開き（あじ・ほっけ） かれい一夜干し 干物	生さば 生鮭 生の切り身
▶つけ焼き	手作りのみりんづけ （味の濃い、つけ時間の長いもの）◀	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ つけ焼き	
▶とり肉	ももつけ焼き 焼きとり （小さめ、つけ焼きのもの）◀	もも塩焼き 手羽先 手羽元 鶏肉	骨付きもも塩焼き ▶（大きめ、厚みのあるもの）
▶グラタン		手作りグラタン	
▶焼きなす	（小さめ）◀	（直径4cm）	▶（大きめ）

グリル調理 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる

こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る

焼き網に容器などを載せるときは
焼き網にアルミ箔を敷く

- グラタン皿など底がザラザラしているもの
  →焼き網のフッ素はがれを防ぎます。
- ケーキ型など底がツルツルしているもの
  →容器が奥に動いて焼きムラにならないようにします。

- 調理物の厚みは4cm以下にする。（焼きなすは4.5cm以下）
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。（温度設定メニュー：冷凍グラタンは除く）
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たる物は焼かない。

自動

生魚（水分の多いあじなど）を塩焼きするときは
下ごしらえを

❶焼く20分ほど前に、両面に塩を振る。
❷水洗いし、しっかり水気をふき取り、振り塩をする。

- 振り塩の量は、魚の重さの約2%が適量。
- 生さんまや川魚などは焼く直前に振り塩をする。

焦げ過ぎや型くずれ防止に
姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

〈魚のたれ〉
- しょうゆ………大さじ4
- みりん…………大さじ3
- 酒………………大さじ1
- 砂糖……………大さじ2

〈鶏肉のたれ〉
- しょうゆ・みりん…各大さじ4
- 酒・砂糖………各大さじ1

みそづけはみそを洗い流してふく

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

生焼け防止に
骨付きの鶏もも肉は
骨が見えるように開く

串の焦げ防止に
串焼きは串をアルミ箔で包む

グラタン1回分は
舟型1～2皿にする
- 器を含めて高さ4cmまでにする。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

■焼き時間の例

メニュー	焼き加減	
さんま塩焼き（1～4尾）	中	15～20分
甘塩鮭（1～4切）	中	9～13分
あじ開き（1～2枚）	中	9～13分
ぶりつけ焼き（1～4切）	中	11～13分
もも肉塩焼き（1～2枚）	中	16～19分

メニュー	焼き加減	
焼きとり（6本）	弱	18～20分
もも肉つけ焼き（1～2枚）	弱	19～22分
焼きなす（1～4本）	中	16～20分
グラタン（1～2皿）	中	約18分

※冷凍グラタンは「温度設定」で焼く。

グリル調理のコツ

温度設定メニュー／温度の目安・調理のポイント

■各メニューの設定温度は目安です。
大きさ・数量などによって時間を調節し、様子を見ながら焼いてください。

温度／メニュー	140	160	180	200	220	240	260	280
▶温度設定	ケーキ（ガトーショコラ）（ロールケーキ）	焼きプリン アップルパイ 伊達巻き	フライ温め 茶わん蒸し 卵のココット	ミートパイ ミートローフ ガーリックトースト	帆立て貝のグラタン スペアリブ	グラタン（冷凍食品） えびのオーブン焼き	パエリア ピーマンの肉詰め じゃがバター	ホイル焼き ピザ（手作り）（冷蔵）

温度設定

ケーキは長方形型で焼き
ロールケーキに
●半分にスライスし
カスタードを塗り、フルーツなどを載せて巻く。

●ガトーショコラなどは
そのまま切り分ける。

焼きプリンや茶わん蒸しは
バットに並べて焼き網に載せる
●バット（24×20cm）に1cmほどの沸騰したお湯をはる。

茶わん蒸しやパエリアなどは
器ごとにアルミ箔でふたをする
●器を含めて高さ5cmまでにする。
●パエリアに焼き色を付けたいときは、アルミ箔を外して1～2分追い焼きする。

焦げ付きや流れ出しの防止に
焼き網にアルミ箔を敷く
●アップルパイ・ピザ・ミートローフなど

●調理物は焼き網の中央に載せ、動かないようにゆっくり扉を閉める。
●アルミ箔を使うときは、ヒーターに触れないように注意する。

■温度と焼き時間の目安　　（◷ タイマー）

メニュー		温度・焼き時間	
ケーキ（17×17×5cm焼き型）	1皿	140	◷ 18～20分
焼きプリン（直径8cm 高さ5cm陶器製プリン型）	4個	160	◷ 20～25分
フライ温め（コロッケ）	6個	180	◷ 6～8分
ミートパイ（12×12cm）	2個	200	◷ 20～25分
ミートローフ（約350g　10×18×3cm）		200	◷ 25～30分
帆立て貝のグラタン（開いた殻を皿にする）	4個	220	◷ 10～15分
スペアリブのつけ焼き（1本約10cm）	4本	220	◷ 20～30分
冷凍グラタン（トースター用 約250g）	1皿	240	◷ 15～20分
パエリア（直径20cmのパエリア皿）	1皿	260	◷ 20～25分
ホイル焼き（1個あたり約130g）	4個	280	◷ 15～20分
ピザ（直径約20cm）	1枚	280	◷ 6～8分

手動メニュー／火力の目安・調理のポイント

■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。
様子を見ながら焼いてください。

火力	弱（約1,050W）	中（約1,340W）	強（約1,600W）
グリル手動 自動で焼けないもの （貝類 野菜など）	みりん干し 市販の みりんづけ		うるめいわし 丸干し さざえのつぼ焼き いかの姿焼き いか・貝など 焼きいも・焼きおにぎり

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる
●大きい物は切り分ける。

あなごなどは串を刺す

焼きおにぎりは
4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る

■火力と焼き時間の目安　　（◷ タイマー）

メニュー	火力・焼き時間
みりん干し	弱 ◷ 4～6分 ※焦げやすいのでご注意。
うるめいわし丸干し（8～10尾）	強 ◷ 6～8分

メニュー	火力・焼き時間
いか姿焼き（2はい）	強 ◷ 8～10分
さざえつぼ焼き（5個）	強 ◷ 10～12分
焼きいも（3本）	強 ◷ 20～25分
焼きおにぎり（4個）	強 ◷ 10～15分

お手入れ　トッププレート・本体・天ぷらなべ

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

トッププレート
（天面操作部も同様にお手入れする）

軽い汚れ
絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ
台所用洗剤（中性）**を薄めてふきんにしみ込ませてふき取る**
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉（ジフなど）**を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る**

■ビルトイン電気オーブンレンジ（NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W）を設置している場合
●排気口カバーはありません。

排気口カバー

吸・排気パネル／吸気口カバー／排気口カバー

台所用洗剤（中性）**を薄めてスポンジで洗う**
（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。
（フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電が停止します）
●たわし・磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●変形させない。

■それでも取れないときは（別売品）

広い面積の汚れ
品名：スーパーボンナミ IHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061（2本セット）
希望小売価格：1,995円（税抜1,900円）

天面操作部には使わないで！
印刷が薄くなります

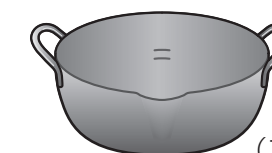
部分汚れ
品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」（消しゴムタイプ）
品番：AKZ-C1
希望小売価格：945円（税抜900円）
使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。（2006年9月現在）
●「プレートのよごれとり」は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
Pana Sense http://www.sense.panasonic.co.jp/
●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

トッププレートフレーム
調味料が付いたときは、すぐにふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

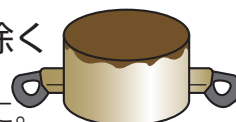
アドバイス
なべ底の汚れも取り除く
●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

本体正面
台所用洗剤（中性）**を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**
（放置すると、汚れが残ります）

本体操作部
乾いた、やわらかい布でふき取る

天ぷらなべ（付属品）
（フッ素樹脂加工）

1. **台所用洗剤**（中性）**を薄めてスポンジで洗う**
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）

なべ底の汚れも取り除く
●汚れがこびり付いたまま使わない。
（油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します）

2. さび防止のため
水分をふき取り食用油を塗る
●水分が付いたまま放置しない。（さびます）

お手入れ グリル

■お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

グリル部

●扉
●受け皿
●焼き網
●受け皿ホルダー

●スライドレール
※外せません。

各部品を外し、台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

●たわし・磨き粉は使わない。(取っ手など塗装の表面が傷付きます)
●焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。(パッキン・樹脂部が変形します)
●受け皿ホルダーを変形させない。(扉が閉まりません)

■外し方

アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

❸扉を両手で持ち、扉裏側にある左右の突起を押しながら真上に引き上げる

●汚れたときは、ふき取る。(放置すると、さびる原因になります)

■取り付け方

❶受け皿ホルダーを取り付ける
Ⓐを Ⓑに引っかけ、溝にはめこむ

※受け皿ホルダーの向きが違っていると扉が閉まりません

❸確実にはまるように両手で押し込む

❷真上から3か所を合わせて、「カチッ」と音がするまで差し込む

※3か所がはまっていないと傾きます

❹受け皿、焼き網を載せる
両端が内側に曲がっている方を奥に

※受け皿・焼き網の向きに注意する
※焼き網は浮かないように押さえる

庫内

5～6回使用のたびに でお手入れする

●庫内には、油汚れを軽減する塗装をしています。
加熱することにより、調理物から飛び散った脂を水と二酸化炭素に分解します。

❶ **受け皿・焼き網・受け皿ホルダーを外す**
(外さないとお手入れ異常検知が働いて通電を停止します。)

❷ 底面が汚れているときは

台所洗剤(中性)をしみ込ませた布を汚れた部分にかぶせしばらく置いてからふき取る

扉を閉め

❸ 庫内お手入れ を押し

❹ グリル切/入 を押す

時間が確定すると点灯

約20分 (庫内温度が高いときは時間は長くなります。)

終了するとブザーが鳴り、自動で切れる

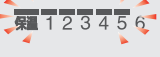
ご注意 終了時は高温になっています。

部品の交換 お買い求め先にご相談ください。

※2006年9月現在

	部品名	部品番号	希望小売価格
消耗部品	ドアパッキン	AZE99-414	1,155円(税抜1,100円)
消耗部品	ドアパッキン下	AZK48-414	525円(税抜 500円)
消耗部品	焼き網	AZC83-414	2,100円(税抜2,000円)
	天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円(税抜2,000円)
	受け皿	AZC82-497	1,260円(税抜1,200円)

■パッキンを交換するときの目安

柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

ドアパッキン

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む(左右3か所ずつ)
❸扉裏側の溝に扉パッキンを添わせる
❹ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

ドアパッキン下

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を穴に強く押し込む(左右1か所ずつ)
❸■印(4か所)を斜め下に押す(ヒダが溝に入る)
❹全体が完全にはまっているか確認する

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、表示でお知らせします。

表示	原因	直し方	参照ページ
U04	**フィルター**(吸・排気パネル)**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	–
		●吸・排気パネルを手入れする。(自動的に加熱を始めます)	31
U16 (点灯または点滅)	**天面操作部異常検知** ●天面操作部に水や物が付いている。	●水や物を取り除く。 ※直したあとヒーターが切れていることがあります。引き続き使用するときはロック解除し、切/入ボタンを押す。	–
	●ヒーターを入れてすぐに、「3kW」長押し操作(▶ 3kW長押し)をした。	●「3kW」を使うときは火力を「8」まで上げてから長押しする。	15
	●天面操作ボタンに約3秒以上触れていても表示します。(タイマーの早送り操作は除く)		–
アルミ・銅なべを加熱すると U31	**右IHヒーター高温検知** ●なべ底の直径が15cm未満。	●直径15～26cmのなべを使う。	13
	●なべ底に反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	13
	●なべ底に異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	30
	●なべがヒーターの中央からずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	14

(処置をしないで放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります。)

表示	原因	直し方	参照ページ
(左・右IH) (後ろIH) (表示部が点滅)	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。	●なべを置く。	14
	●使用中に、なべを外した。	●なべを置く。	14
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	16
	●使えないなべを使っている。	●使えるなべを使う。	10

(処置をしないで放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します。)

●次の方法で直し、切/入ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U22	**天面操作部高温検知** ●表示部の上に高温のなべなどを置いた。	●表示部の上からなべなどを外す。	7
(左IH) U13 (右IH) U14 (後ろIH) U71	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	–
U15 または 表示に対し油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	22
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	30
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	22
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	22
	●予熱を始めてから、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をした。	●再度、温度設定し直す。	22
	●揚げ物 切/入で煮炊き・湯沸かしをしたり、アルミなべを加熱すると、表示することがあります。		–
U19	**左IHトッププレート高温検知** ●トッププレートが熱いときに自動調理(湯沸かし・炊飯)をした。	●トッププレートが冷えてから、自動調理をする。	16 17
	●内側がフッ素樹脂加工されたなべで湯沸かしすると、表示することがあります。 ●自動炊飯を、湯沸かしで加熱してしまうと、表示することがあります。(ごはんがうまく炊けません) ●自動調理(湯沸かし・炊飯)で空だきすると、表示することがあります。		–

次の表示が出たら…

●次の方法で直し、切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U 11	**グリル受け皿高温検知** ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水(約200ml)を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	24
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	● グリル 切/入 でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U 12	**グリル異常高温検知** ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	6
U25	**グリルお手入れ異常検知** ●お手入れするときに受け皿が入っていた。	●受け皿を外す。	33
	●庫内に水がこぼれていた。	●庫内が冷えてから水をふき取る。	

■以上の処置で直らないときやH 表示が出たときは…

●故障です
➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(Hのあとの2桁の数字)をお買い求め先にご連絡ください。

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
■ヒーターが使えない・切れている・ブレーカーが落ちる			
IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチを入れていない。	●電源スイッチを入れる。	9
	●オールロックしている。	●ロック解除する。	
後ろIHヒーターまたはグリルが使えない	●後ろIHヒーターとグリルは、同時に使えません。		9
揚げ物が使えない	●揚げ物機能は、左・右IHヒーター同時に使えません。		8
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター‥約45分 ●グリル……約30分	●再度、ボタン操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	–
ブレーカーが落ちる	●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。 ➡お買い求め先にご相談ください。		43
■天面操作できない・天面操作部の動作がおかしい			
操作できない(ロック表示する)	●ロック解除したままで、約10秒以上たった。	● ロック解除 を押し、約10秒以内に次の操作をする。	15 17
	●自動調理(湯沸かし・炊飯)を選んだままで、約1分以上たった。	●選んでから、約1分以内に 切/入 を押す。	17
切/入 を押しても自動調理(湯沸かし・炊飯)を中止できない	●誤って押しても簡単に切れないようにしています。	●中止するときは 切/入 を少し長めに押す。	–
操作できない	●指サック・傷テープをしていると、操作できないことがあります。 ●片方の手でなべの取っ手を持っていると、操作できないことがあります。		–
ボタンの周囲を触っても作動する	●水などがボタンの周囲に付いている。	●乾いたふきんでふき取る。	–

●以上の方法で直しても天面操作できないとき
❶電源スイッチを切り、天面操作部に付いているものを取り除く。
❷再度、電源スイッチを入れる。
※揚げ物・自動調理(湯沸かし・炊飯・グリル)をしているときは、調理終了後に行う。

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

■火力が弱くなる

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
IHヒーター 火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。 （いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます） 温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		–
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。 ●グリルや後ろIHヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制御します。		–
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	13
左IHヒーター 「3kW」火力で ●勝手に「7」に下がる ●ボタンを押しても「3kW」に上げられない	●次の場合は「3kW」は使えません。 ●「右IHヒーター」と、「グリルまたは後ろIHヒーター」を使うとき （ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）		–
	●「3kW」火力のままで10分間使い続けた。	●[▶]を押し、「3kW」にする。	15
	●「3kW」は火力が強いので安全のために、簡単に受け付けないようにしています。	●[▶]（3kW長押し）を1秒間押す。	15
右IHヒーター アルミ・銅なべを使うと ●「7、8」火力が弱い ●火力が勝手に下がる	●アルミ・銅なべは、鉄・ホーローなどのなべに比べて、「7、8」の火力感が約10～15%弱くなります。	●加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。	18
	●アルミなべやフライパンで、底の直径が15cm未満のもの・軽くてうすいもの・底が変形しているものは、使用中に少し動くことがあります。 ●動くと自動的に火力が下がります。（数段階下がる場合があります）	●なべは底の直径が15～26cm。 ●フライパンは口径24cm以上。底が厚手のものか、内側に少し反っているもの。 ●重さは、調理物と合わせて約700g以上に。	13
	●揺すったり、ヒーターからずらした場合も火力が下がります。	●トッププレート・なべ底がぬれている場合は、使用前にふく。	–

■本体から音がする

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音です。 冷却ファンは、火力やなべの材質に応じて運転モードを3段階に分けています。火力を上げると高速運転するため、音が大きくなります。		–
電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 温度が下がると、自動的に止まります。		–
加熱すると「カチッ」と音がする	●鉄のなべ・フライパンを使った場合、材質を検知して加熱方法を切り換える音がします。故障ではありません。		–

■なべから音がする

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
加熱中になべから音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。 （取っ手にわずかな振動を感じることがあります）	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	–
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		–

■その他

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。 ●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。 ●なべ底に揚げカスがたまっている。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。 ●できるだけ新しい油を使う。 ●揚げカスをこまめに取る。	22
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰しても鳴らない	●沸騰が3分程度続いてブザーが鳴るのは、異常ではありません。		–
	次の場合は、さらに沸騰が続きます。 ●なべに1mm以上の反りがある。 ●水量が1L未満。 ●お湯を使った。	●反りが1mm以下のなべを使う。 ●1～2Lの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※止めたい場合は[切/入]で切る。	17
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰する前に鳴る	●2L以上の水を入れた。 ●底が厚すぎるなべを使った。 ●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足した。 ●ヒーター中央や、なべ底が汚れている。	●1～2Lの水量にする。 ●厚さが4mm未満のなべを使う。 ●動かしたり、水を継ぎ足さない。 ●お手入れする。 ※沸かし足りない場合は[切/入]で沸騰するまで沸かす。	16

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

■その他

こんなときは	原因	直し方	参照ページ
炊飯・グリルの残時間表示が ●途中で増える ●途中で減る	●自動調理のスタート時は、目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定し、途中で適切な調理時間に切り換えるため、時間が増えたり減ったりします。		–
グリルのヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		–
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸・排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。		–
音声ガイドが聞こえない	●音声を消していませんか?		14

Q&A 自動(オート)炊飯

Q	A
自動(オート)炊飯できるお米は?	白米・胚芽精米のほか、無洗米・発芽玄米は炊飯できます。
お湯やアルカリ水などで炊飯できますか?	使わないでください。 ●お湯…ごはんに芯が残ります。 ●pH9以上のアルカリ水…ごはんがべちゃつきます。 ●硬水…ごはんがかたくなり、黄色くなります。
ごはんがかたいのは?	お米を浸していますか? ●通常は30分以上、冬場は1時間以上浸してください。
ごはんがやわらかいのは?	洗米後、よく水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 ●お米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。 炊飯後、ふたをしたまま放っておくと湯気が露となって落ち、ごはんがべちゃつきます。 ●ブザーが鳴ったら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしましょう。
ごはんが焦げる・こびり付くのは?	炊き込みごはんや無洗米は、焦げやすくなります。 ●残り10分でヒーターを切り、なべをヒーターから外して蒸らしてください。 (こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます) 炊飯に適さないなべを使うと、ごはんが焦げたり、こびり付きやすくなります。(うす手のなべ・ホーローなべなど) ●必ず CH·IH IH マーク付きで、底径18~20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべをお使いください。
ごはんが炊けていない…	選びまちがえて、自動湯沸かしで炊くと、うまく炊けません。 ●炊飯するときは、 の点滅を確認して 切/入 を押してください。 炊飯中に停電すると、ごはんがうまく炊けません。
カップ数をまちがえて 切/入 を押してしまった…	次の方法でやり直せます。 ●5分以内であれば、切/入 で切ってから再操作できます。 ●5分以上たつと、自動では炊けません。➡火力調節して炊いてください。 火力「4」で沸騰させる ➡ 蒸気が出たら火力「1」に弱めて炊く(約15分) ➡ ヒーターを切って蒸らす(約10分)
炊飯後、なべのふたが開かない…	火力「4~5」で、少し加熱してください。

■無洗米

●水量の目安

米	水量
1カップ	230ml
2カップ	450ml
3カップ	630ml

■発芽玄米は白米と混ぜて炊飯する

●お米の割合…白米2:発芽玄米1

●水量の目安

米	水量
1カップ	240ml
2カップ	460ml
3カップ	650ml

お米の銘柄・産地・季節などにより、ごはんのかたさは変わります。
水量を増やしたり減らしたりして調節を。
※増減量は、水量の10%までに。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●転居や贈答品などでお困りの場合は
- ●修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- ●その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●保証書（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞34～40ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**
- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- 部品代　修理に使用した部品および補助材料代です。
- 出張料　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（☞裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル　パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル　パナソニック　お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

- 電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは365日）
- FAX　フリーダイヤル　0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

各地域の「修理ご相談窓口」

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市東通り2丁目1-7	☎(018)831-7833
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)25-5001
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市駿河区有東2丁目3-22	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居市野村町字山神421	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口県吉敷郡小郡町下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0506

仕様

		トッププレート幅60cmタイプ	トッププレート幅75cmタイプ
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）	
消費電力		5,800 W ／ 4,800 W（切換式）	
大きさ（約）		幅599 mm×奥行577 mm×高さ230 mm	幅749 mm×奥行577 mm×高さ230 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅240 mm×奥行310 mm	
	上ヒーターまでの高さ（約）	65 mm	
質量（約）		25.3 kg	26.4 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	後ろIHヒーター	グリル
消費電力	3,000 W	2,500 W	1,500 W	1,850 W
火力調節（約）	10段階 120 W相当～3,000 W	9段階 120 W相当～2,500 W （アルミ・銅の加熱時 150 W相当～2,500 W）	7段階 90 W相当～1,500 W	手動：3段階 1,050W相当～1,600 W相当
温度調節（約）	揚げ物：7段階 140～200 ℃	揚げ物：7段階 140～200 ℃	――	8段階 140～280 ℃
自動調理	湯沸かし 炊飯	――	――	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き とり肉 グラタン 焼きなす
調理タイマー	1分～9時間30分	1分～9時間30分	1分～9時間30分	1分～30分

●待機電力…ゼロ（電源スイッチが「切」の状態）

■「右IHヒーター（火力7～8）」と「グリルまたは後ろIHヒーター」を同時に使うとき
■「左・右IHヒーター」と「グリルまたは後ろIHヒーター」を同時に使うとき

総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。

➡火力表示は変わらず火力を制御したり、自動的に設定火力を下げることがあります。
（この場合、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。）

■**消費電力の切り換えについて**

本製品は、消費電力を5,800 W（工場出荷時設定）と、4,800 Wの2段階に切り換えることができます。

●5,800W：最大約30A、4,800W：最大約25Aを消費します。

➡5,800Wのままで使用する場合は、ご家庭の総電気容量を60A以上にしてください。
（総電気容量に余裕が少ないと、ほかの電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります）

※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。